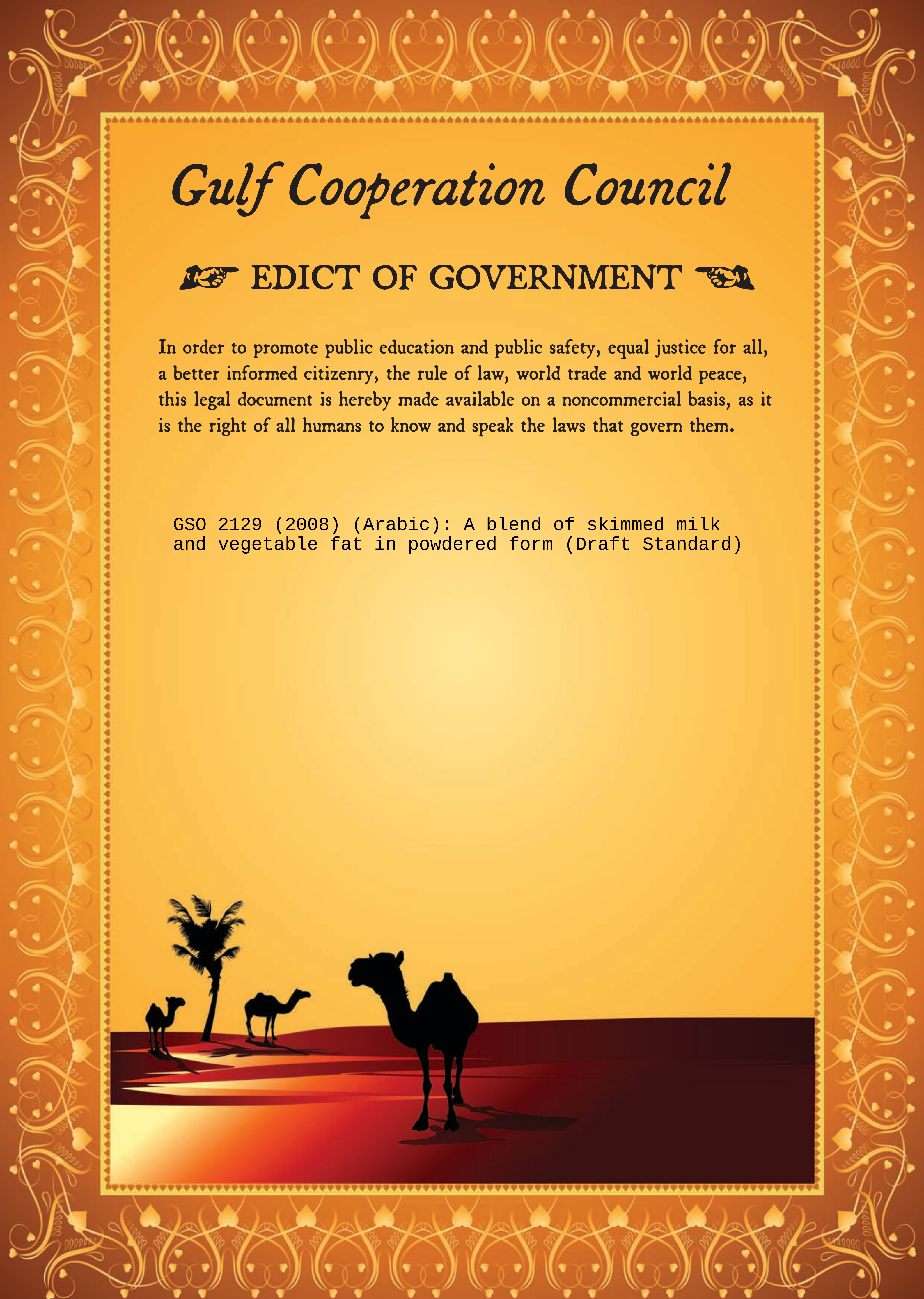


Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2129 (2008) (Arabic): A blend of skimmed milk and vegetable fat in powdered form (Draft Standard)

BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

Final Draft Standard

GSO 5/ FDS ……/2008

مسحوق حليب منزوع الدسم مخلوط بدهن نباتي
A blend of skimmed milk and vegetable fat in powdered form

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية رقم 5 لمواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة للوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 " اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية" بتبني مواصفة الكودكس رقم 2006/251 "مسحوق حليب منزوع الدسم مخلوط بدهن نباتي" و التي أصدرتها "لجنة دستور الأغذية Codex Alimentarius". وقد قامت **سلطنة عمان** بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / /هـ ، الموافق / / م.

Foreword

Standardization Organization for GCC (GSO) is a regional organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards / Technical regulation through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC NO.5 “Gulf technical committee for standards of food and agricultural products” has adopted the CODEX Standard 251-2006 "**A** Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form" issued by "Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Codex Alimentarius Commission". The Draft standard has been prepared by Sultanate of Oman.

This standard has been approved as Gulf Technical Regulation by GSO Board of Directors in its meeting No……../…….. held on / / / H, / / G.

مسحوق حليب
منزوع الدسم مخلوط بدهن نباتي

1. المجال:
تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بمسحوق حليب منزوع الدسم مخلوط بدهن نباتي المعد بغرض الاستهلاك المباشر أو التصنيع .

2. المراجع التكميلية
1/2 GSO 9 بطاقات المواد الغذائية المعبأة
2/2 GSO 21 الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها
3/2 GSO 168 اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة
4/2 GSO 569 الحليب ومنتجاته – طرق اخذ العينات
5/2 GSO 398 عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة
6/2 GSO 841 الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف " .
7/2 GSO 988 حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول.
8/2 GSO 998 طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول : التحليل الطيفي لأشعة جاما.
9/2 GSO 1016 الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية - الجزء الأول .

3. التعريف

1/3 مسحوق حليب منزوع الدسم مخلوط بدهن نباتي:

هو المنتج المعد بإزالة الماء جزئياً من الحليب مع إضافة زيت نباتي معد للطعام أو دهن نباتي معد للطعام أو خليط منهما، ليفي بالمتطلبات الواردة في هذه المواصفة.

2/3 ريتنتات الحليب

هو المنتج المتحصل عليه بتركيز بروتينات الحليب بالترشيح الشديد للحليب أو الحليب منزوع الدسم جزئياً او الحليب منزوع الدسم.

3/3 بيرمييت الحليب
هو منتج متحصل علية بإزالة بروتين و دهن الحليب من الحليب او الحليب منزوع الدسم جزئياً أو منزوع الدسم بالترشيح الشديد

4 - المتطلبات
يجب أن يتوفر في المنتج ما يلي:
1/4 أن يكون خاليًا تمامًا من منتجات الخنزير ومشتقاتها.
2/4 أن تكون المواد الخام المستخدمة في إنتاجه مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الخاصة بها.

3/4 يستخدم في الإنتاج الحليب منزوع الدسم ومسحوق الحليب منزوع الدسم والمواد الصلبة الحليبية غير الدهنية والزيوت والدهون النباتية و ريتنتات الحليب و بيرمييت الحليب و لاكتوز.

4/4 ألا تزيد الحموضة المقدرة في المنتج على 18 مل هيدروكسيد صوديوم 0.1 ع لكل 10 جم جوامد صلبة لادهنية.

5/ 4 يراعى أن يكون الإنتاج في مصانع مطابقة لمتطلبات المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 2/2.

6/4 أن يكون ذا لون و رائحة وطعم طبيعيين .

7/4 أن يكون خاليًا من نكهة التزنخ أو أي نكهات غريبة.

8/4 أن يكون خاليًا من الشوائب والكتل.

9/4 مع عدم الإخلال بالمواصفة القياسية الخليجية ...." المبادئ العامة لإضافة المواد المغذية الأساسية للأغذية" يسمح بإضافة الفيتامينات الآتية:

فيتامين أ 800 ميكروغرام/100 مل

فيتامين د 60 مغم/100 مل

10/4 المواد المغذية الأخرى يجب أن تخضع للتشريعات الوطنية وفقاً لاحتياجات كل دولة منفردة.

11/4 أن تكون محتويات الدهون والرطوبة والبروتين مطابقة للمتطلبات التالية:

	كامل الدهن	منخفض الدهن
الحد الأدنى للدهن الكلي	26% ك/ك	أكثر من 1.5% وأقل من 26% ك/ك
الحد الأقصى للرطوبة	5% ك/ك	5% ك/ك
الحد الأدنى للبروتين في المواد الصلبة الحليبية غير الدهنية	34% ك/ك	34% ك/ك

12/4 المضافات الغذائية

يسمح باستخدام المضافات الغذائية المدرجة أدناه وفق الحدود المذكورة:

رقم الدليل الدولي	اسم المادة المضافة	حد أقصى(غم/كغم)
1/12/4 مثبتات		
331(i)	سترات صوديوم ثنائية الهيدروجين	طبقًا للإنتاج الجيد
331 (iii)	سترات ثلاثي الصوديوم	طبقًا للإنتاج الجيد
332 (i)	سترات بوتاسيوم ثنائية الهيدروجين	طبقًا للإنتاج الجيد
332 (ii)	سترات ثلاثي البوتاسيوم	طبقًا للإنتاج الجيد
508	كلوريد البوتاسيوم	طبقًا للإنتاج الجيد
509	كلوريد الكالسيوم	طبقًا للإنتاج الجيد
2/ 12/4 مضادات أكسدة		
300	حمض الاسكوربيك	500مغم /كغم كحمض اسكوربيك
301	أسكوربات الصوديوم	
304	بالميتات الأسكوربيل	80 مغم / كغم منفردة أو مجتمعة مقدر كإستيارات الأسكوربيل
305	إستيارات الأسكوربيل	

رقم الدليل الدولي	اسم المادة المضافة	حد أقصى(غم/كغم)
2/12/4 مضادات أكسدة تابع		
320	بي اتش ايه	100 مغم / كغم منفردة أو مجتمعة منسوبة للدهن أو الزيت
321	بي اتش تي	
319	تي بي اتش كيو	
12/4 /3 المستحلبات		
322	ليسيثنات	طبقًا للإنتاج الجيد
471	جلسريدات أحادية وثنائية الأحماض الدهنية	طبقًا للإنتاج الجيد
12/4 /4 منظمات حموضة		
339(i)	أرثو فوسفات أحادي الصوديوم	4400 مغم / كغم منفردة أو مجتمعة مقدرة كفوسفور
339(ii)	أرثو فوسفات ثنائي الصوديوم	
339(iii)	أرثو فوسفات ثلاثي الصوديوم	
340(i)	أرثو فوسفات أحادي البوتاسيوم	
340(ii)	أرثو فوسفات ثنائي البوتاسيوم	
340(iii)	أرثو فوسفات ثلاثي البوتاسيوم	4400 مغم / كغم منفردة أو مجتمعة مقدرة كفوسفور
341(i)	أرثو فوسفات أحادي الكالسيوم	
341 (ii)	أرثو فوسفات ثنائي الكالسيوم	
450(i)	ثنائي فوسفات ثنائي الصوديوم	
450(ii)	ثنائي فوسفات ثلاثي الصوديوم	
450(iii)	ثنائي فوسفات رباعي الصوديوم	
450(v)	ثنائي فوسفات رباعي البوتاسيوم	
450(vi)	ثنائي فوسفات ثنائي الكالسيوم	
450(vii)	ثنائي فوسفات الكالسيوم ثنائي الهيدروجين	
451(i)	ثلاثي فوسفات خماسي الصوديوم	
451 (ii)	ثلاثي فوسفات خماسي البوتاسيوم	
452(i)	عديد فوسفات الصوديوم	
452(ii)	عديد فوسفات البوتاسيوم	
452(iii)	عديد فوسفات الصوديوم والكالسيوم	
452(iv)	عديد فوسفات الكالسيوم	
452(v)	عديد فوسفات الأمونيوم	
500(i)	كربونات الصوديوم	طبقًا للإنتاج الجيد
500(ii)	كربونات الصوديوم الهيدروجينية	طبقًا للإنتاج الجيد
500(iii)	سيسكويكربونات الصوديوم	طبقًا للإنتاج الجيد
501(i)	كربونات البوتاسيوم	طبقًا للإنتاج الجيد
501 (ii)	كربونات البوتاسيوم الهيدروجينية	طبقًا للإنتاج الجيد
12/4 /5 مانعات التكتل		

170(i)	كربونات كالسيوم	طبقًا للإنتاج الجيد
504(i)	كربونات الماغنسيوم	طبقًا للإنتاج الجيد
530	أكسيد الماغنسيوم	طبقًا للإنتاج الجيد

رقم الدليل الدولي	اسم المادة المضافة	حد أقصى(غم/كغم)
12/4 /5 مانعات التكتل تابع		
551	ثاني أكسيد السليكون	طبقًا للإنتاج الجيد
552	سليكات الكالسيوم	طبقًا للإنتاج الجيد
553(i)	سليكات الماغنيسيوم	طبقًا للإنتاج الجيد
553(iii)	التلك	طبقًا للإنتاج الجيد
554	سليكات ألمينو الصوديوم	طبقًا للإنتاج الجيد
556	سليكات ألمونيوم الصوديوم	طبقًا للإنتاج الجيد
559	سليكات الألمينيوم	طبقًا للإنتاج الجيد
341 (iii)	أرثوفوسفات ثلاثي الكالسيوم	4400 مغم / كغم منفردة أو مجتمعة مقدرة كفوسفور
343 (iii)	أرثوفوسفات ثلاثي الماغنيسيوم	

13/4 يجب أن يكون المنتج مطابقاً للحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والعقاقير البيطرية التي وضعتها الهيئة الدولية للدستور الغذائي.

14/4 ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية في المنتج عن الحدود القصوى المنصوص عليها في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 2.7 .

14/4 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية في المنتج وفقاً للحدود المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 2.9 فيما يتعلق بالحليب و منتجاته: حليب مجفف كامل الدسم أو منزوع الدسم جزئياً أو كلياً.

5 - أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند 2.4

6 - طرق الاختبار

تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقًا للبند (5) الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقة المنتج للمتطلبات الواردة في هذه المواصفة كما هو وارد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البنود 2.8 ، 2.10 ، 2.11 .

7 - التعبئة

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية في البند 2.5

يجب عند التعبئة مراعاة الشروط التالية:

1/7 يجب أن يعبأ المنتج في عبوات صحية مناسبة محكمة القفل لحمايتها من التلوث والتلف وبحيث لا تؤثر على خواص المنتج وصحة المستهلك.

8-النقل والتخزين

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند 2.3 ينقل ويخزن المنتج بطريقة مناسبة تحميه من التلوث والتلف وعند درجة حرارة لا تزيد عن 25° م.

9- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بالمواصفة القياسية الخليجية رقم 9 بطاقات المواد الغذائية المعبأة الواردة في البند 2.1 يجب أن يراعى ما يلي:

- يجب أن يكون اسم الغذاء معبراً عن الآتي:

- مسحوق حليب منزوع الدسم مخلوط بدهن نباتي.
- مسحوق منخفض الدهن لحليب منزوع الدسم مخلوط بدهن نباتي.
- يمكن استخدام أسماء أخرى شريطة السماح بها من السلطات المختصة في دولة البيع بالتجزئة.

- كتابة محتوى الدهن كنسبة مئوية كتلة / لحجم أو بالجرامات / لكمية الحصة شريطة كتابة عدد الحصص.
- كتابة عبارة واضحة على البطاقة عن وجود دهن نباتي أو زيت نباتي معد للطعام مع تحديد اسم النبات الذي اشتق منه الدهن أو الزيت ضمن اسم الغذاء أو في بيان منفصل.
- كتابة محتوى بروتين الحليب، كنسبة مئوية كتلة / لحجم أو بالجرامات / لكمية الحصة شريطة كتابة عدد الحصص.
- يجب كتابة عبارة أن هذا الحليب لا يستعمل كبديل لتركيبات حليب الأطفال(مثال: غير مناسب للرضع).

المصطلحات الفنية / Technical Terms

Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form	مسحوق حليب منزوع الدسم مخلوط بدهن نباتي
Reduced Fat Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form	مسحوق منخفض الدهن لحليب منزوع الدسم مخلوط بدهن نباتي
Milk retentate	ريتنتات الحليب
Milk permeate	بيرميت الحليب